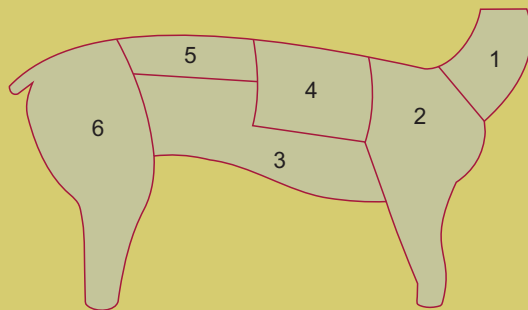


Cortes comerciais para carcaça ovina



1. Pescoço

Delimitado pelo corte realizado entre a 7ª vértebra do pescoço e a 1ª vértebra do peito, pode ser comercializado inteiro ou em postas.

2. Paleta

Peça obtida com a desarticulação do ombro (pata dianteira). Reconhecido como um dos cortes mais saborosos.

3. Serrote

Corte realizado da região do flanco até a articulação sob a pata dianteira, separando a porção ventral das costelas.

4. Costelas

Corte que compreende desde a 1ª à 13ª vértebra do tórax. Uma variação deste corte, incluindo o lombo, chamado Carré, possui alto valor comercial.

5. Lombo

Corte situado entre a 1ª e a 6ª vértebra lombar. Quando cortado juntamente com a costela, é chamado Costilhar.

6. Pernil

Corte entre a última vértebra do lombo e a pata do animal, representa a maior contribuição para o peso da carcaça. É um dos cortes mais nobres.

Para outras informações, acesse o
Serviço de Atendimento ao Cidadão - SAC
da Embrapa Caprinos e Ovinos, disponível em:
www.cnpc.embrapa.br

Embrapa
Caprinos e Ovinos

Cortes comerciais e uso gastronômico da carne ovina



Embrapa

Ministério da
Agricultura, Pecuária
e Abastecimento

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
PAÍS RICO É PAÍS SEM POBREZA

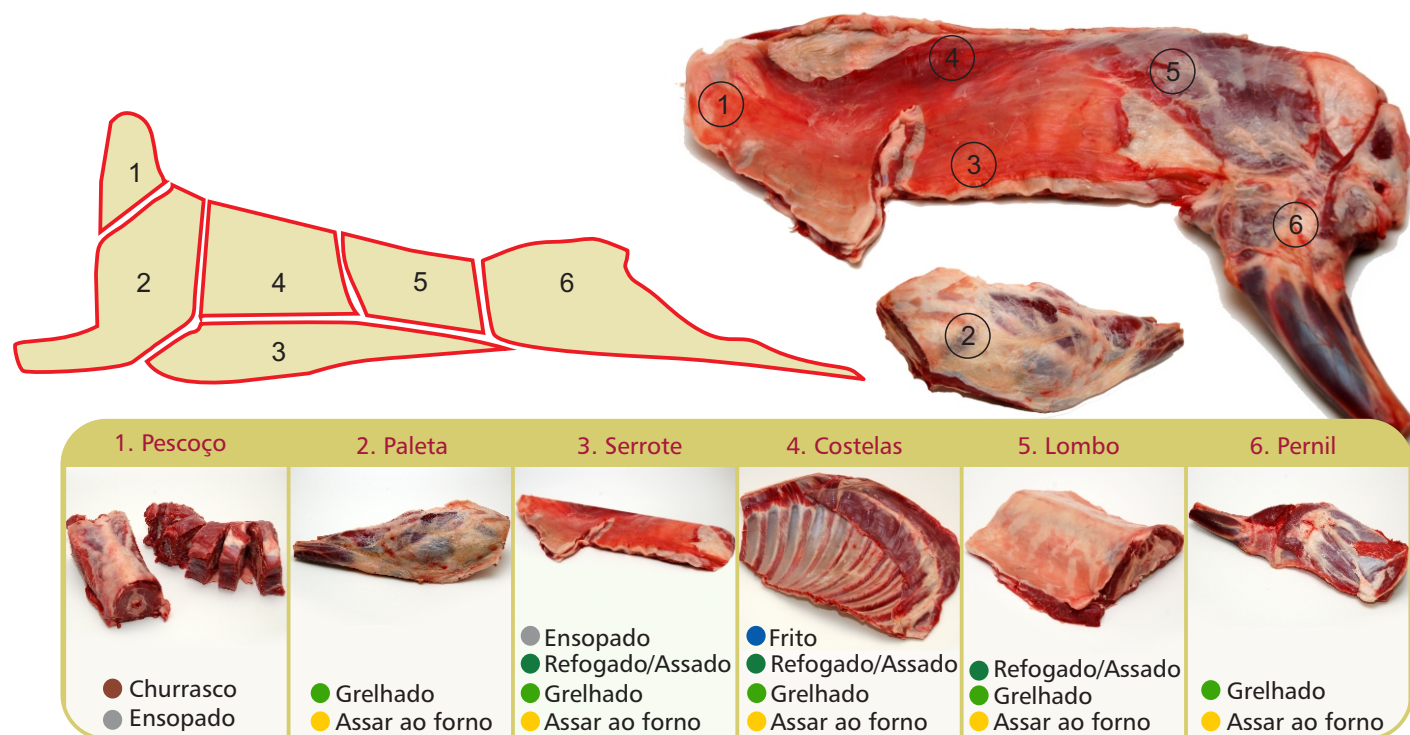
PESQUISA AGROPECUÁRIA
INOVAÇÃO • QUALIDADE DE VIDA

Embrapa Caprinos e Ovinos
Fazenda Três Lagoas, Estrada Sobral/Groaíras, km 04
Caixa Postal 145 | CEP: 62010-970 | Sobral-CE
Telefone (88) 3112.7400 | Fax: (88) 3112.7455
Site: www.cnpc.embrapa.br

PESQUISA AGROPECUÁRIA, ALIMENTANDO UM MUNDO MELHOR.



Cortes comerciais e uso gastronômico da carne ovina



A ovinocultura de corte tem crescido significativamente no país, como resultado do elevado potencial do crescimento do mercado consumidor nos grandes centros urbanos brasileiros, apresentando-se como uma atividade capaz de gerar renda para todos ligados a esta cadeia.

Esse aumento no consumo está relacionado a um mercado exigente, que cada vez mais busca por produtos diferenciados, práticos e de qualidade.

A obtenção de cortes comerciais a partir da carcaça ovina vai ao encontro dos anseios deste novo mercado, agregando valor aos produtos da cadeia, destacando melhor os conjuntos de carne e osso, ampliando as opções para o uso gastronômico desta carne, tanto para a rede varejista quanto para o consumidor final.

Os cortes que compõem a carcaça possuem diferentes valores econômicos e sua proporção constitui um importante índice para avaliação da qualidade comercial da carcaça, otimizando o controle da produção.

A obtenção dos cortes possibilita não somente o melhor aproveitamento das carcaças, mas também viabiliza a utilização das "aparas" na elaboração de produtos processados.

A padronização de cortes comerciais a partir de carcaças ovinas tem sido objeto de pesquisa pela Embrapa Caprinos e Ovinos que, além dos cortes primários, sugere uma divisão desta carcaça, visando a utilização de cortes, como Carré e a Costela aparada, em deliciosos pratos já conhecidos pelo consumidor.

A aparência do produto ofertado também deve ser sempre lembrada pelo produtor como determinante para o sucesso da comercialização, sendo importante levar ao consumidor versatilidade, apresentando alternativas de preparo que vão além do espeto e da carne assada ao forno.

A apresentação dos cortes de carne ovina e divulgação de seu uso constituem alternativa viável capaz de estabelecer e incrementar o hábito do consumo, estimulando o crescimento de toda a cadeia.

